Skyfood

Skyfood

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Juice Extractor / Exprimidor de Cítricos

EX

Skyfood Equipament LLC

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA
1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0009 - INGLÊS

Data de Correção: 28/11/2014

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

www.skyfood.us

INDEX

ENGLISH 3
ESPAÑOL 13

SUMMARY

1. Introduction 3
1.1 Safety 3
1.2 Main Components 3
1.3 Technical Characteristics 4
2. Installation and Pre-Operation 4
2.1 Installation 4
2.2 Pre Operation 4
3. Operation 5
3.1 Starting 5
3.2 Feeding Procedures 5
3.3 Cleaning 5
3.3 Cautions with Stainless Steel 6
4. General Safety Practices 7
4.1 Basic Operation Practices 7
4.3 Routine Inspection 8
4.4 Operation 8
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON 8
4.5 After Finishing The Work 9
4.6 Maintenance 9
4.7 Warning 9
5. Analysis and Problems Solving 9
5.1 Problem, causes and solutions 9
6. General Advices 10
7. Electric Diagram 11
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 24
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 24

Registro de Garantía

Skyfood Equipment CL

IMPORTANTE:

Información del Usuario

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

* **Persona de Contacto:** _____

* **Tipo de Empresa:**

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociada con Restaurante)
- ☐ Bakery
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carnicería
- ☐ Almacenamiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Negocios con Comestibles
- ☐ Negocios sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que preparan o sirven alimentos
- ☐ Otros negocios que venden, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cocer en Horno)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estudios / Colleges
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Vídeo
- ☐ Clubes de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* **Nombre de la Compañía:** _____
* **Dirección:** _____
* **Ciudad:** _____
* **Estado:** _____ * **Zip Code:** _____
* **Teléfono:** _____ **Fax:** _____
** **E-mail:** _____
Página Web: _____
☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* **Item Comercial del Producto:** _____
El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* **Número de serie:** _____ * **Confirme el Número de serie:** _____
Esta información, ubicada en la parte del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* **Prueba de compra:** ☐ Si ☐ No

* **Comprado en:** ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* **Adquirido en:** _____
Nombre de la compañía

*Indica que el campo es obligatorio. **Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

1. Introduction

1.1 Safety

The Juice Extractor model EX is simple to use and easy to clean. For your safety, read the following instructions to avoid accidents:

1.1.1 -Unplug the machine for cleaning, maintenance or any other service.
1.1.2 - Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation.
1.1.3 - Before switching the machine on check if Crown # 09 or 10 (Pic. 01) and the Juice Chamber # 02 (Pic-01) are firmly attached to their right positions.
1.1.4 - Never spray water directly to the machine.
1.1.5 - Never use wide cuffed clothing during operation.
1.1.6 - Do not operate the machine wearing wet clothes or wet shoes.
1.1.7 - Before turning the machine on, be sure it is grounded properly.

1.2 Main Components

All components of this machine were designed and manufactured using carefully selected materials proper to their function according to test standards and experience of Siemsen.

PICTURE 01

01 – Lid
02 – Juice Chamber
03 – Motor support flange
04 – Housing
05 – ON/OFF Switch
06 – Base
07 – Sieve
08 – Cup
09 – Large Crown
10 – Small Crown

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	EX
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Rating	HP	0,25
Consumption	kW/h	0,20
Height	in	15 3/8”
Width	in	9 1/2”
Depth	in	7 3/4”
Net Weight	lb	10
Gross Weight	lb	13
Average Production	orange/min	15
Rotation	rpm	1750

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

For a good performance, the Juice Extractors must be placed onto a leveled stable surface approximately 33 ½” inches high.

Make sure you are connecting the equipment to the right voltage 110V .

The power plug has 3 (three) round pins one is ground .. All the 3 (three) pins must be properly connected.to the electric network

2.2 Pre Operation

IMPORTANT
When placing the Crown # 09 or # 10, check if it is firmly attached.

Check if the Juice Extractor is firm in its position. Before using it, wash parts in contact with the food with neutral soap and water.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla**. En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de seis (6) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN y SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

3. Operation

3.1 Starting

IMPORTANT
Always wait until the motor complete stop before changing the crown.

Make sure the Crown is properly fitted.

To start operating turn ON the ON/OFF switch # 05 (Pic-1) located on the Base # 06 (Pic-01).

3.2 Feeding Procedures

Juice Extractors work with high speed. First, cut the oranges or the lemons in two halves.

Turn the machine on, hold half of the fruit and press it down firmly against the crown # 09 or #10 (Pic-01) and the juice will run into the cup # 08 (Pic-1) going first through the Sieve # 07 (Pic-01).

3.3 Cleaning

IMPORTANT
Never clean the machine when it is connected to a power point, always unplug the machine before cleaning. Before taking out the crown, be sure the motor has come to a complete stop.

All removable parts must be removed and washed.

Follow the below instructions for washing removable parts:

3.3.1 Turn off the machine and unplug it.

3.3.2 Remove the Lid # 01 (Pic-01), the Crown # 09 or # 10 (Pic-01) and then the Juice Chamber # 02 (Pic-01)

3.3.3 Wash all removable parts with running water and neutral soap and dry them.

3.3.4 To reinstall them, follow the above order inversely.

3.3 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT
Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel:

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN**, **SKYMSEN** y **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC (“SKYFOOD”), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente “Productos” ó singularmente “Producto”) son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/ usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE**. Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios**. Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES**. Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable

Warranty Registration

Skyfood Equipment CL

IMPORTANT:
Only for products of the trademarks [illegible] and [illegible]

User Details

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

* **Contact Person:** _____
* **Business type:**

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Steakhouse / Coffeeshop
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)

* **Company Name:** _____
* **Address:** _____
* **City:** _____
* **State:** _____ * **Zip Code:** _____
* **Phone:** _____ **Fax:** _____
** **E-mail:** _____
Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* **Product Commercial Item:** _____
The Product Commercial Item can be found on the [illegible] Product Identification Label.

* **Serial Number:** _____ * **Confirm Serial Number:** _____
This information, the Product Serial Number, can also be found on the [illegible] Product Identification Label.

* **Proof of Purchase:** ☐ Yes ☐ No

* **Purchased On:** ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* **Purchased From:** _____
Company Name

*Indicates required field. **Indicates required field, not mandatory by Fax.

4. General Safety Practices

IMPORTANT
If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

* The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
* Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
* Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
* Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
* Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
* If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

* In case of power shortage, immediately switch the machine off.
* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
* Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
* Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
* DO NOT change the standard characteristics of the machine.
* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the

machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger
An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices
Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions
The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice
When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions
Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.
Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.
Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings
Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.
All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN and SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on March 1st, 2015.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"). Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions
Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger
Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Juice Extractor model EX was designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Juice Extractor, refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not switch on	Lack of electric power Problems in the electrical circuit	Check if plug is connected to its socket Call Technical Assistance
The crown turns but when it contact the product, it stops	Crown groove worn out or broken	Change the crown

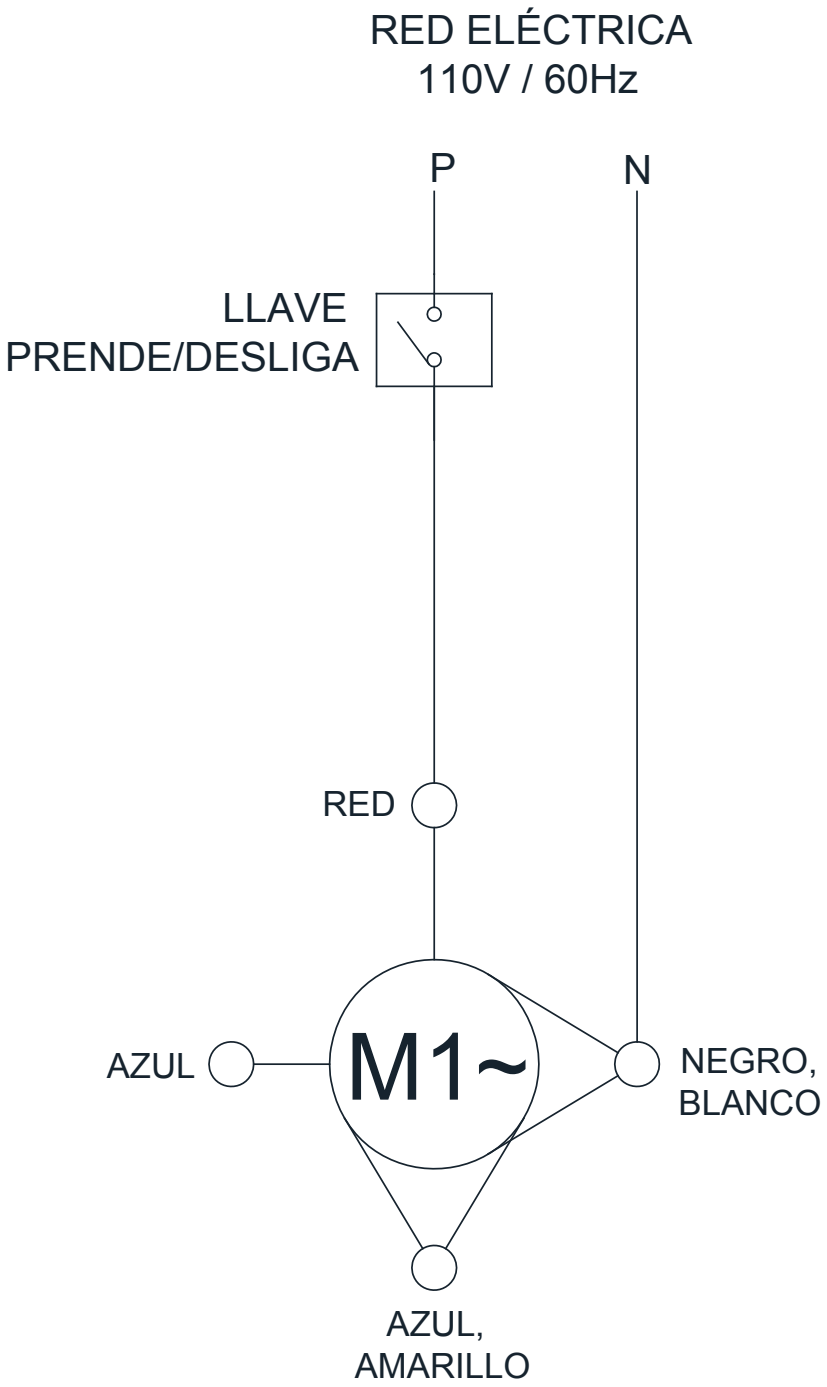
6. General Advices

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

7. Diagrama Eléctrico



7. Electric Diagram

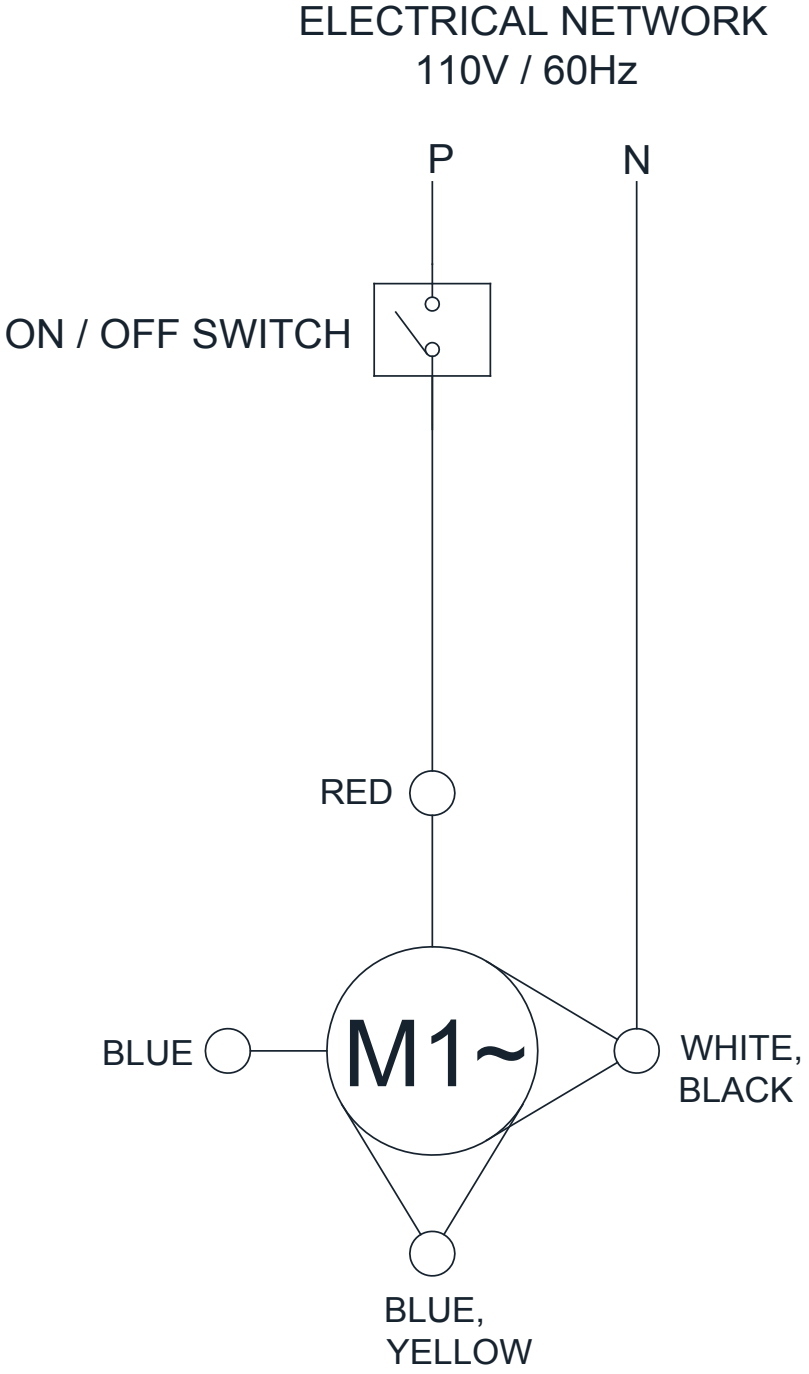


TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La maquina no prende	Falta de energia eléctrica Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina	Verifique si la flecha está conectada al soquete y si hay energia eléctrica en la red eléctrica. Llame a la asistencia técnica
La corona gira, pero cuando entra en contacto con el producto la misma pira	El encaje de la corona está desgastado o quebrado	Cambie la corona

4.4 Operación

4.4.1 Avisos
No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.
Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados
Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.
Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.
Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.
Al verificar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y engranajes..

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros
Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE
Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.
La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. Análisis y Solución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Los Exprimidores de Jugos fueran diseñados para que se necesite un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

INDICE

1. Introducción 14
1.1 Seguridad 14
1.2 Principales Componentes 14
1.3 Características Técnicas 15
2 Instalación y Pre Operación 15
2.1 Instalación 15
2.2 Pre Operación 15
3 . Operación 16
3.1 Procedimiento para la Operación 16
3.2 Procedimiento para la Operación 16
3.3 Cuidados con los aceros inoxidables 17
4. Nociones Generales de Seguridad 18
4.1 Practicas Básicas de Operación 18
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina. 19
4.3 Inspección de Rutina 19
4.7 Aviso 20
5. Análisis y Solución de Problemas 20
5.1 Problemas, Causas y Soluciones 20
4.4 Operación 20
4.5 Después de Terminar el Trabajo 20
4.6 Manutención 20
7. Diagrama Eléctrico 22
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 24
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 24

1. Introducción

1.1 Seguridad

Los Exprimidores de Cítricos EX son maquinas simples de operar y de fácil limpieza, sin embargo para su mayor seguridad lea las instrucciones abajo para evitar accidentes:

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.
1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
1.1.3 Antes de prender la maquina averigüe si la Corona Nº 09 o 10 y la Cámara de Jugos Nº02 (Fig.01) están encajados firmemente en sus posiciones.
1.1.4 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.
1.1.6 Nunca prenda la maquina con ropas o pies mojados.
1.1.7 Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra.

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SKYFOOD.

FIGURA 01

01 Tapa
02 Cámara de Jugo
03 Flange Soporte del Motor
04 Gabinete
05 Llave Prende/Desliga
06 Base
07 Cedazo
08 Vaso
09 Corona grande para naranja
10 Corona pequeña para limón

NO ALTERE las características originales de la maquina.
NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.
LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE
Lee con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro
Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos
Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro.
El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.)debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.
4.2.3 Cuidados
El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.
Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso
Al averiguar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni cadenas y engranajes..

4.3.2 Cuidados
Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.
Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre la s correas y poleas.
Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros
Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.
Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.)con las manos, zapatos o ropas mojadas. No atender a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias
El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.
Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.
Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.
Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.
Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.
Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.)por acaso.
Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos
En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.
Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes.
Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.
Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	EX
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	HP	0,25
Consumption	kW/h	0,20
Altura	mm	385
Ancho	mm	320
Profundidad	mm	195
Peso Neto	kg	4,7
Peso Bruto	kg	6,5
Producción Media	orange/min	15
Rotación	rpm	1750

2 Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina, los exprimidores de Cítricos deben ser colocados sobre una superficie de trabajo estable y plana con preferencia 850mm de altura.

Antes de ligar el equipo verifique si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica,

El cable de alimentación eléctrica posee tres pernos redondos , una es la tierra, Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados.

2.2 Pre Operación

IMPORTANTE
Al instalar la Corona Nº09 o 10, averigüe si la misma quedó bien encajada.

Inicialmente verifique si el exprimidor está firme en su posición. Antes de usarlo, deben lavarse las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón.

3 . Operación

3.1 Procedimiento para la Operación

IMPORTANTE
Siempre que desear cambiar las Coronas espere por la completa parada del motor

Antes de prender la maquina esté seguro que la Corona está debidamente encajada. El accionamiento de la maquina es hecho a través de la Llave Prende/Desliga Nº05 ubicada en la Base Nº 06.(Fig. 01)

3.2 Procedimiento para la Operación

Los Extractores de Jugos son maquinas que trabajan en alta velocidad.
Primeramente corte la naranja o limón en la mitad.
Con la maquina prendida, agarre una de las mitades y presione la misma sobre la Corona Nº09 o 10 que está encajada en el eje del motor, y automáticamente el jugo de la fruta escurrirá para dentro del Cedazo Nº07 (Fig.01).

IMPORTANTE
Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto desconéctela del soquete. Antes de retirar la Corona, esté seguro de la completa parada del Motor.

Todas las partes removibles deben ser retiradas y limpias.

Siga el siguiente procedimiento para la remoción de las partes removibles:

3.3.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica.

3.3.2 Retire la Tapa Nº 01, la Corona Nº09 o 10 y la Cámara de Jugo Nº02 (Fig.01).

3.3.3 Lave todas las partes removibles con agua y jabón neutro, secándolas enseguida.

3.3.4 Para remontar las partes removidas, proceda de manera inversa a la descrita arriba.

3.3 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.
Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjugar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el aparecimiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, acido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable:

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.